

Protocole du panier repas

les parents s'engagent à fournir :

- La totalité des composants du repas
- Les ustensiles (cloche plastique de protection) et couverts sur précision de l'allergologue (des couverts plastiques jetables peuvent être envisagés)
- Les boîtes destinées à contenir les aliments
- La glacière ou sac isotherme nécessaire au transport
- 2 sacs alimentaires plastiques : l'un pour le stockage, l'autre pour le retour.

Les repas sont sous la responsabilité des parents qui les ont préparés.

Préparation

- Respecter les évictions alimentaires selon la prescription de l'allergologue
- Utiliser des produits frais, pouvant supporter la remise en température au four micro-ondes sur le plan gustatif, en respectant leur date limite de consommation
- Si les œufs sont autorisés, ne les proposer que durs. Supprimer mousse au chocolat maison, crème anglaise, crème chantilly, tout produit à base de lait cru. N'utiliser que les mayonnaises industrielles.
- Toujours se laver soigneusement les mains avant la préparation du repas.

Conditionnement

- Mettre les aliments dans des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-ondes.
- Etiqueter les boîtes, les couverts au nom de l'enfant.
- Dans le cas d'une préparation du repas la veille au soir, stocker le sac contenant le repas en le déposant immédiatement au réfrigérateur réglé entre 0°C et +4°C. Veiller à assurer la température adéquate de 0°C à + 4°C.

Transport

Le sac contenant les boîtes sera transporté dans une glacière ou sac isotherme avec un pain de glace ou un bloc réfrigérant. Respecter la chaîne du froid (ex : limiter la durée de séjour de la glacière dans la voiture).

Stockage à la cantine de l'école

Le sac à usage unique contenant les boîtes de nourriture sera déposé en chambre froide ou dans un réfrigérateur dont on s'assurera de la température adéquate (entre 0°C et +4°C maximum). Un emplacement spécifique clairement défini par étiquetage lui sera réservé. Le sac ne sera ouvert qu'immédiatement avant le repas par la personne en charge de la remise en température.

Consommation

- L'enfant ne consommera que des aliments fournis par la famille
- Selon les accords, un repas froid peut être proposé. S'il existe un besoin de remise en température de l'aliment, celui-ci peut s'effectuer dans un four à micro-ondes situé dans le réfectoire et non dans la cuisine. Celui-ci doit être nettoyé rapidement avant utilisation immédiate.
- Il est rappelé de veiller au nettoyage de la table avant la prise de repas de la part de l'enfant.

Retour

- La cloche, et si besoin les couverts, font l'objet d'un premier nettoyage sur place.
- Rendre la cloche plastique et si besoin les couverts dans le deuxième sac.

En cas de survenue d'une réaction allergique au cours du repas : à titre exceptionnel, conserver le repas dans le deuxième sac alimentaire à déposer dans la glacière et rendre le tout à la famille pour une enquête allergologique.

Un contrôle vétérinaire peut être effectué comme pour tout produit alimentaire sur la boîte à provisions à la demande du chef d'établissement.